Processamento da Mandioca

Album seriado

MISAU/Nutrição

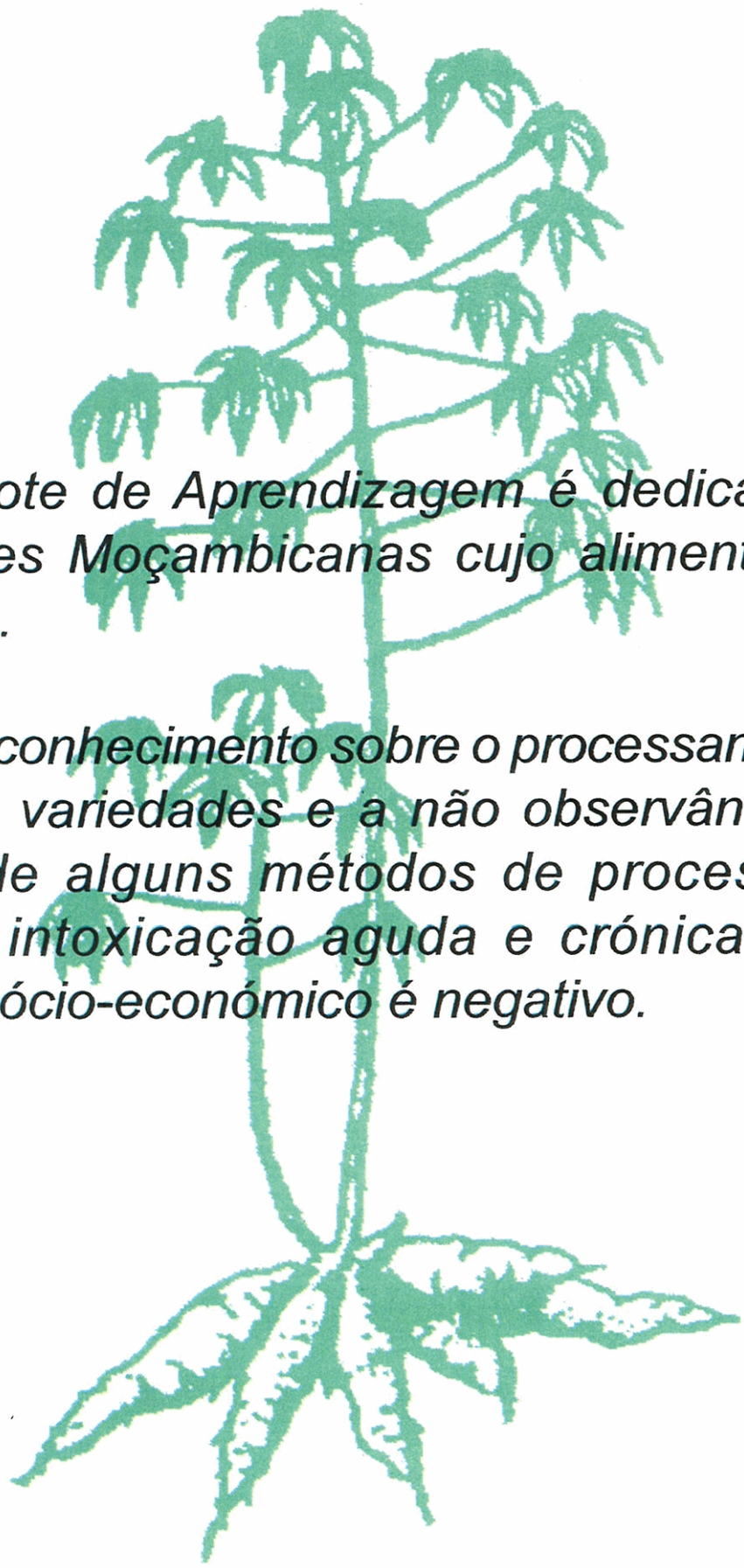
USAID

ALBUM SERIADO

O PROCESSAMENTO DA MANDIOCA

A FINALIDADE DESTE ALBUM SERIADO É:

- **Fornecer uma variedade de métodos de processamento mediante:**
- **Informação sobre métodos alternativos**
- **Orientações para garantir o processamento de produtos de qualidade**



Este Pacote de Aprendizagem é dedicado à todas as populações Moçambicanas cujo alimento de base é a mandioca.

A falta de conhecimento sobre o processamento adequado de certas variedades e a não observância dos passos críticos de alguns métodos de processamento, tem causado intoxicação aguda e crónica (Konzo), cujo impacto sócio-económico é negativo.

EQUIPE TÉCNICA:

Tradução e Adaptação: Armanda Gani
Fonte: Zoe Bainbridge,Karen Wellings e
Andrew Westby
Natural Resources Institute

Central Avenue
Chatham Maritime
Kent ME4 4TB
United Kingdom

Apoio Técnico:
- Repartição de Nutrição / MISAU
- Repartição de Educação para Saúde Pública - RESP
- DPS de Nampula
- DPS de Zambézia
- IEC / HSDS
- SI / HSDS
- Save the Children, Nampula
- Projecto HOPE, Zambézia

Design Gráfico e ilustrações: Manuel J. Simbine (Tunga)

Financiado pela USAID - Contrato: 656-C-00-00053-00

Maputo, 2003

Farinha de mandioca fermentada a seco

Variedade de mandioca: Doce ou Amarga

1

Descascar a mandioca fresca

2

Juntar, tapar com folhas de bananeira durante 3 dias, ou

3

Meter num saco durante 2-3 dias

4

Lavar antes da secagem ao sol

1

Farinha de mandioca fermentada a seco

Variedade de mandioca: Doce ou Amarga

• Descascar

• Cortar em pedaços grandes ou deixar inteiros, para retardar a secagem

• Juntar em monte ao ar livre, tapar com folhas de bananeira, capim seco durante 3 dias ou

• Meter num saco durante 2-3 dias, para favorecer o crescimento de bolores. Os bolores ajudam a amolecer a mandioca e libertar o veneno

• Lavar a mandioca antes da secagem ao sol ou

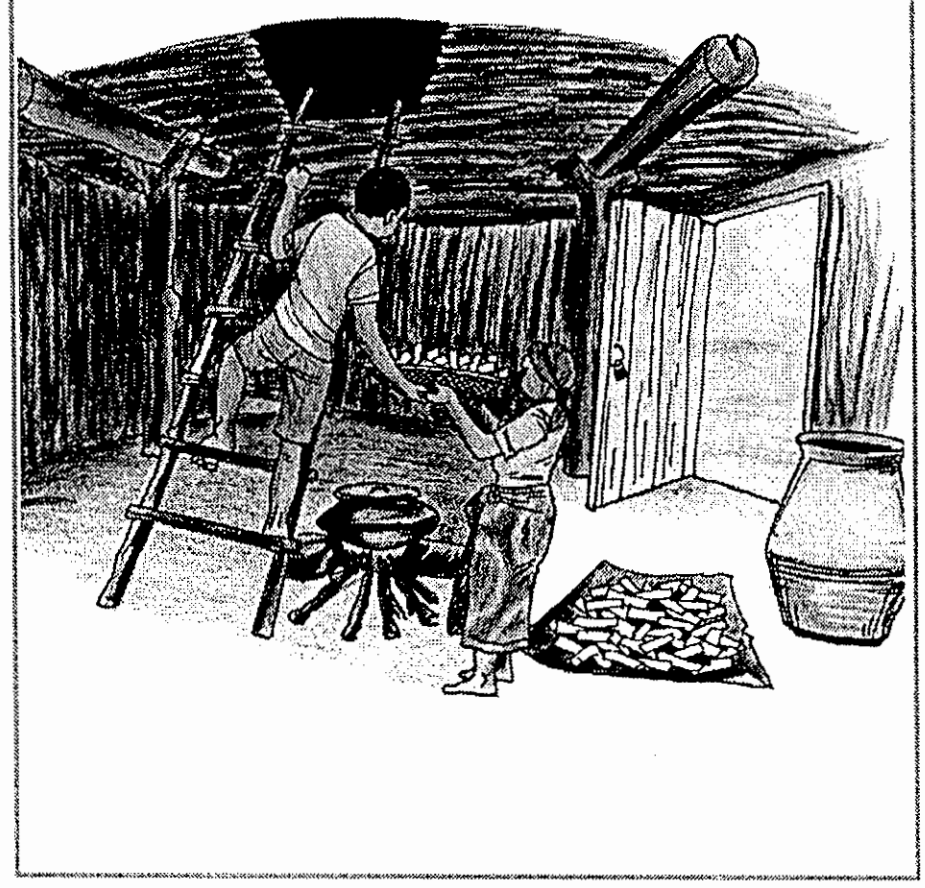
5

Secar ao sol durante
1-2 semanas

6

Raspar os bolores

7



Guardar no celeiro da cozinha

8

Pilar ou moer. A farinha é segura
para a alimentação da família

2

• Raspar para tirar os bolores que podem fazer mal a saúde dos consumidores

• Evitar, o contacto com areias e poeiras, durante a secagem

• Evitar a humidade depois da secagem

• Guardar no celeiro da cozinha por cima da fogueira porque o fumo do lume evita o ataque de insectos

• Pilar ou moer para fazer farinha

Sabor: Azedo/ácido

Farinha de mandioca ralada

Variedade de mandioca: Doce de preferência

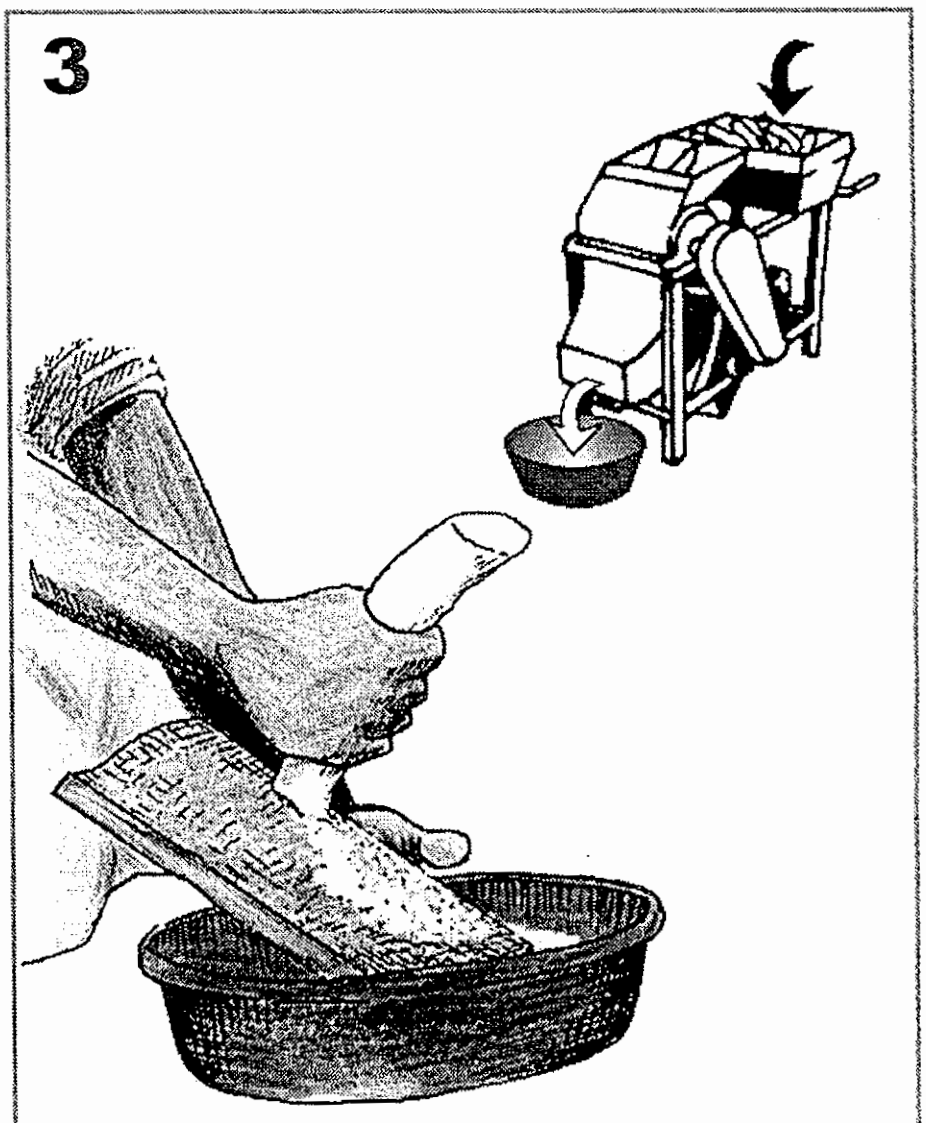
1

Descascar a mandioca fresca

2

Lavar antes de ralar

3



Ralar com ralador de mão ou com a máquina

③

Farinha de mandioca ralada

Variedade de mandioca: Doce, de preferência

<u>Método Rápido</u> (pode se comer no mesmo dia)

Também pode-se utilizar variedades de mandioca amarga, mas neste caso deve-se:

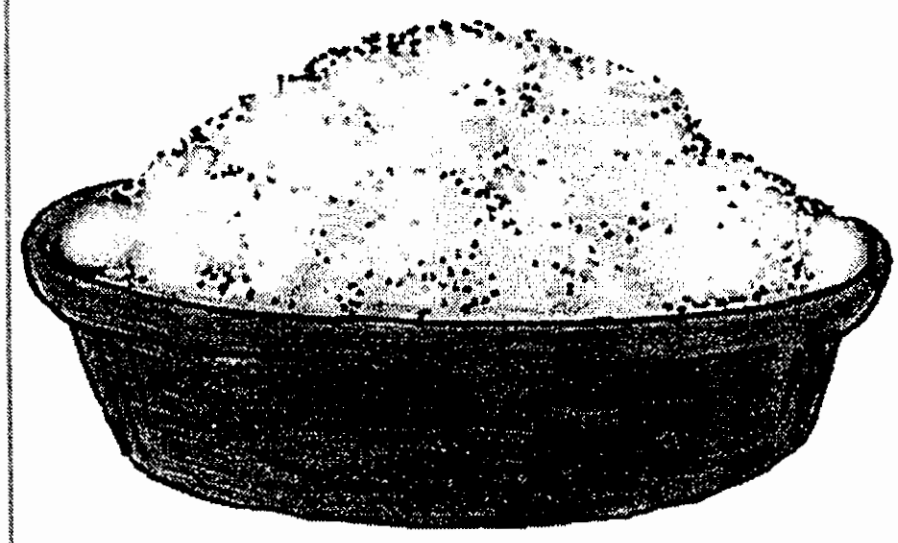
- Deixar ficar a massa ralada durante 1hora, para o veneno se libertar no leite da mandioca

ou

- Deixar ficar a massa ralada durante 2 dias, se pretende obter sabor ácido/azedo

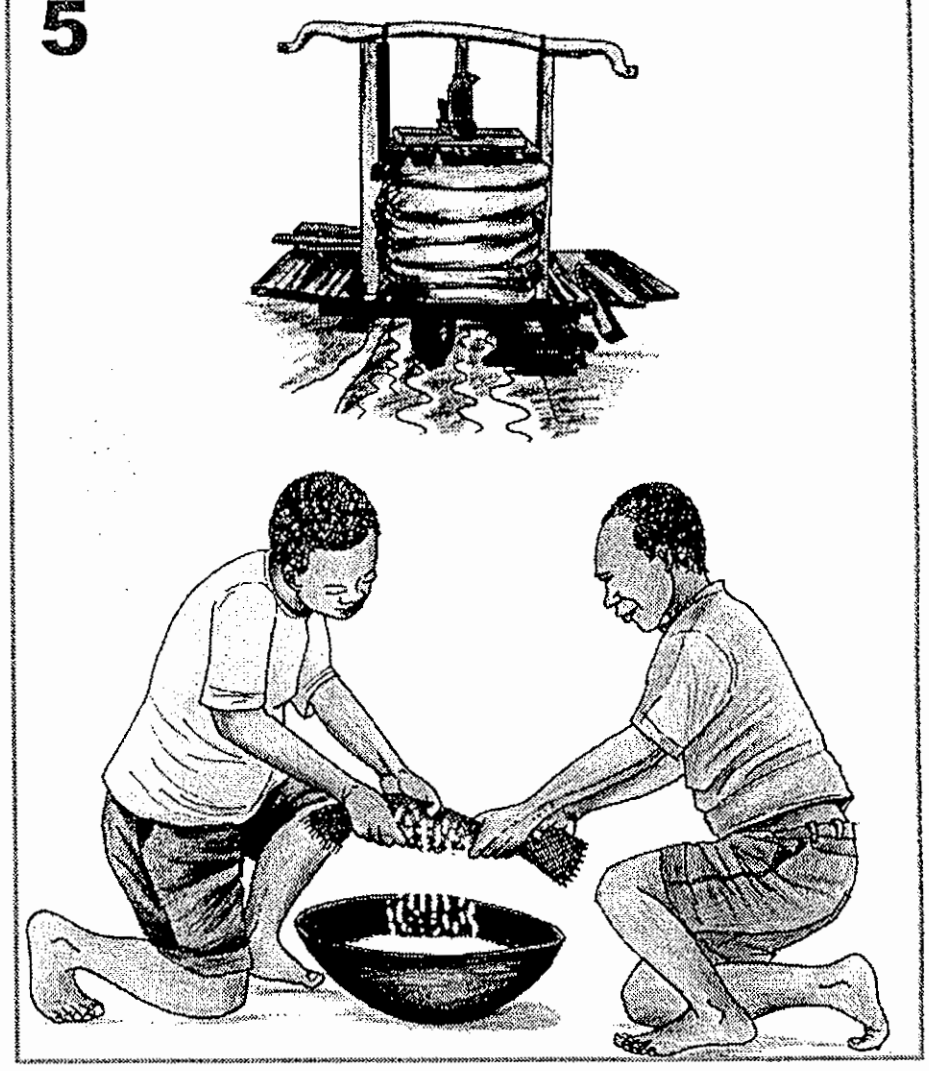
- Tirar o leite da mandioca, porque este está misturado com o veneno (cianeto). Pode-se tirar o leite espremendo com as mãos ou utilizando uma prensa Deve-se coar o líquido que fica por cima e aproveitar a parte branca que fica por baixo. Deve-se lavar com água limpa no mínimo três vezes e finalmente coar. Depois de seco, pode-se juntar esta farinha com a restante

4



Deixar ficar a massa durante 1 hora ou (2 dias para ter sabor ácido/azedo)

5



Tirar o leite da mandioca

6

Estender ao sol durante 3 dias

7

Pilar ou moer. A farinha é segura para a alimentação da família